

ENIGMA MENU

VERSIÓN OTOÑO 103. 2026

Aire helado de **MARGARITA**

Soba de **BACALAO**, sopa de **MISO** y **PEREJIL**



QUISQUILLA sin faena

ESPARDEÑA en vinagre de flor de saúco

BOGAVANTE curado en grasa de Txuleta

EI PATO de 2 maneras con 2 dedos

Ravioli líquido de **FRICANDÓ**

"CALLOS" ENIGMA

TERRINA DE PIEL DE POLLO

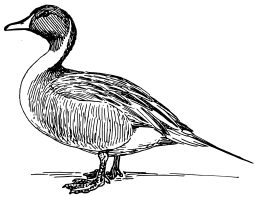
Consomé de **ATÚN** con **CAVIAR** imitando a una médula

TOMATE lyo con kumquat y cristal de **HIBISCUS** con macadamia

NÍSCALOS con **ERIZO DE MAR** y Kintsugi de **"CEP"**

VENTRESCA DE BONITO en escabeche de perdiz

Canapé de mantequilla con **ANCHOA** San Filippo



FLOR DE YUCA y mozzarella

Flan de **FOIE GRAS**

PIQUILLO FRAMBUESA

GRANADA Y MANDARINA

CAQUI

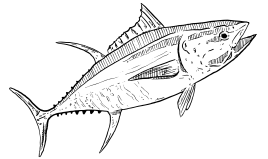
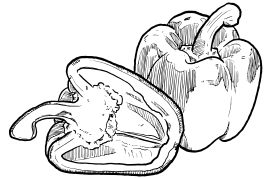
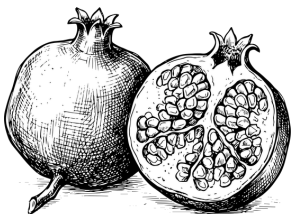
SANDÍA

HIGO ocoo

MELÓN Y KIWI

PAN DE LECHE

CAJA DE GALLETAS



280€ (IVA incluido)

En caso que tenga alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero

ENIGMA MENU

AUTUMN VERSION 103. 2026

Frozen **MARGARITA** air

COD soba, **MISO** soup and **PARLSEY**

“**QUSQUILLA**” prawn ready to eat

SEA CUCUMBER in elderflower vinegar

LOBSTER cured in txuleta fat

DUCK in 2 ways, eaten in 2 fingers

Liquid **FRICANDÓ** ravioli

ENIGMA “CALLOS”

CHICKEN SKIN TERRINE

TUNA Consommé with **CAVIAR**, Inspired by Bone Marrow

Freeze-dried **TOMATO** with Kumquat and **HIBISCUS** crystal with Macadamia

RED PINES MUSHROOM with **SEA URCHIN** and **FUNGHI PORCINI**
Kintsugi

BONITO belly in patridge “escabeche”

Butter canapê with **ANCHOVY** San Filippo

YUCA FLOWER and mozzarella

FOIE GRAS flan

RASPBERRY “PIQUILLO”

POMEGRANATE & MANDARIN

PERSIMMON

WATERMELON

Ocoo **FIG**

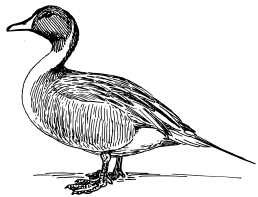
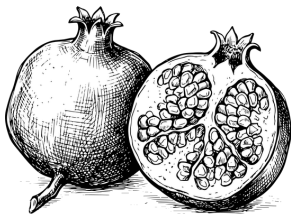
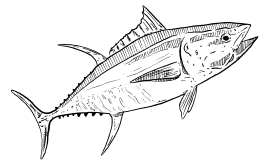
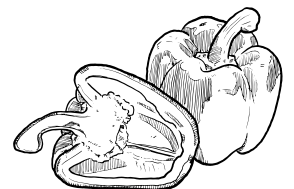
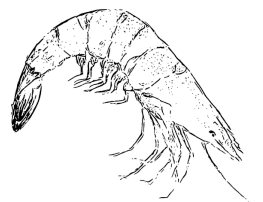
MELON & KIWI

MILK BREAD

BISCUIT BOX

280€ (TAX included)

If you have any allergies or intolerances, please consult your waiter



MENÚ ENIGMA

VERSIÓ TARDOR 103. 2026

Aire gelat de **MARGARITA**

Soba de **BACALLÀ**, sopa de **MISO** i **JULIVERT**



“**QUISQUILLA**” sense feina

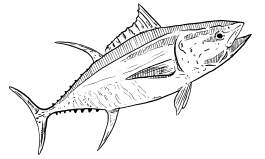
ESPARDENYA en vinagre de saüc

LLAMÀNTOL en grasa de txuleta

ÀNEC de 2 maneres i 2 dits

Ravioli líquid de **FRICANDÓ**

“**CALLOS**” **ENIGMA**



TERRINA DE PELL DE POLLASTRE

Consomé de **TONYINA** amb **CAVIAR** imitant a una mèdula

TOMÀQUET lyo amb kumquat i cristall d'**HIBISCUS** amb Macadàmia

ROVELLÓ amb **GAROTA** i Kintsugi de **CEP**

VENTRESCA DE BONÍTOL en escabetx de perdiu

Canapé de mantega amb **ANXOVA** San Filippo

FLOR DE YUCA y mozzarella

Flan de **FOIE GRAS**

“**PIQUILLO**” **GERDS**

MAGRANA I MANDARINA

CAQUI

SÍNDRIA

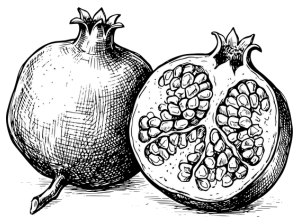
FIGA ocoo

MELÓ & KIWI

PÀ DE LLET

CAIXA DE GALETES

280€ (IVA inclòs)



Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, consulteu-ho amb el vostre cambrer